

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SOUPE PHO COMME À HANOI

Pour 4 personnes :

Bouillon : 1 carcasse de poulet - 3 os de porc - côtes d'un lapin (facultatif) - 1 phalange de gingembre frais - 1 étoile de badiane - 1 poignée de gros sel - 6 grains de poivre - 1 bâton de cannelle - 3 gousses de cardamome verte - 1 bâton de citronnelle - 5 clous de girofle -

Garniture : 1 paquet de nouilles de riz - 200g rumsteak de boeuf coupée en fines lanières - 1 bouquet de coriandre - 1 bouquet de menthe - 2 citrons verts - 1 piment vert (facultatif) - 2 oignons frais avec les queues vertes -

Préparer le bouillon : dans un faitout mettre la carcasse, les os de porc, les côtes de lapin (si vous en mettez), le gingembre en lamelles, la badiane, le gros sel, le poivre, la cannelle, la cardamome, le bâton de citronnelle, les clous de girofle. Porter à ébullition. Cuire à ébullition pendant 1h00. Passer au chinois. Maintenir sur feu doux.

Cuire à l'eau bouillante salée les nouilles 5 minutes. Dans un bol à soupe ou une assiette à soupe placer une grosse poignée de nouilles. Ajouter 50g de viande crue, 1 càs de coriandre hachée, 1 càs menthe hachée, un peu de piment vert (facultatif), de l'oignon frais émincé. Remplir de bouillon brûlant. Ajouter un peu de jus de citron vert.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr